

GRUP XATIVA

S I N C E 2 0 0 1



Menús de grup 2026

Vàlids tot l'any
Excepte el mes de desembre i dates assenyalades
- Mínim 8 persones -

www.grupxativa.com / reserves@grupxativa.com



'LO SPAGNOLETTO'

PRIMER PLAT (per picar))

Pa de coca amb tomàquet (dos llesques)

Amanida russa de bonítol amb patatons

SEGON PLAT (a escollir)

Paella de verdures a la mallorquina

Paella de calamarsos ('xipirons')

Niu d'ous amb patates i pernil

Fingers de pollastre amb guarnició

POSTRE (a escollir)

Pastís del dia

Fruita fresca

BEGUDES

1 copa de vi o refresc

Aigua

* Vàlid de diumenge nit a divendres migdia (excepte festius i vespres de festiu).

Menús de grup 2026 - Excepte desembre i dates assenyalades.



'SOROLLA'

PRIMER PLAT (a compartir)

Amanida de l'hort

Calamarsets a l'andalusa

Ous trencats amb botifarra

SEGON PLAT (a escollir)

Paella de ceba caramel·litzada

Fideuà 'cega'

Salmó a la planxa amb guarnició

Pollastre al forn lacat amb mel i llimona a les fines herbes

POSTRE (a escollir)

Bola de gelat

Taronja natural

BEGUDES

Copa de vi o refresc

Aigua

* Vàlid de diumenge nit a divendres migdia (excepte festius i vespres de festiu).

Menús de grup 2026 - Excepte desembre i dates assenyalades.



'RAIMON'

PRIMER PLAT (per picar)

Carpaccio de tomàquet amb bonítol, olives i ceba de Figueres

Tempura de verdures amb salsa de soia

Musclos al vapor

Croqueta de pollastre

SEGON PLAT (a escollir)

Paella de verdures ecològiques

Arròs del senyoret

Calamarcets amb porros, tomàquet i ceba confitada

Pollastre al cava amb xampinyons

POSTRE (a escollir)

Pastís casolà

Bola de gelat o sorbet Italià

Fruita fresca

BEGUDES

Nuviana blanc (D.O. Valle del Cinca)

Nuviana negre (D.O. Valle del Cinca)

Aigua o refresc

Café o infusió



JOANOT MARTORELL

PRIMER PLAT (per picar)

Tosta d'escalivada amb seitó

Amanida russa de patata i bonítol amb oli de tòfona i patacons

Do de croquetes (pollastre i bolets)

Musclos a la marinera

SEGON PLAT (a escollir)

Paella valenciana (pollastre i/o conill i verdures)

Fideuà del Senyoret «ciega»

Orada al forn amb verdures

Filet d'ibèric i gambes lacat amb mel, llimona i mostassa

POSTRE (a escollir)

Pastís de xocolata i gerds

Crema cremada casolana

Fruita fresca

BEGUDES

Fuente seca blanc macabeo - sauvignon blanc (D.O. Utiel-Requena)

Fuente seca negre bobal - cabernet (D.O. Utiel-Requena)

Aigua o refresc

Café o infusió



JOAN FUSTER

PRIMER PLATO (para picar)

Amanida de formatge de cabra amb fruits secs i vinagreta itàlica

Calamarcets estofats amb porro i tomàquet

Dúo de croquetes (pollastre i bolets)

Musclos al vapor

SEGON PLAT (a escollir)

Arròs negre amb poto i gambes

Arròs al forn amb pilota de carn, cigrons, pollastre i/o orella d'ibèric

Corbina salvatge amb saltat de calamarsets, morcilla, mongetes tendres, ceba i cruixent de pipes
Costella d'ibèric a baixa temperatura

POSTRE (a escollir)

Tiramisú de la casa

Gelat o sorbet italià

Fruita fresca

BEGUDES

Amparín blanc (D.O. Rueda)

Raimat Abadia negre (D.O. Costers del Segre)

Aigua o refresc

Café o infusió



AUSIÀS MARCH

PRIMER PLAT (per picar)

Gambes a l'allada
Pa de coca amb tomàquet
Seitons amb ceba, olives negres i olivada
Dúo de fregits a l'andalusa
Ous estrellats, patates i pernil ibéric
Musclos al vapor

SEGON PLAT (a escollir)

Paella de marisc amb escamarlà, gamba, calamar, musclos i cloïssa
Arròs a la catalana amb bolets i verdures
Bacallà amb pebrots vermells i el suc de cocció
Confit d'ànec al forn amb poma

POSTRE (a escollir)

Pastís de llimona i merenga
Gelat o sorbet Italià
Fruita fresca

BEGUDES

Amparín blanc (D.O. Rueda)
Miquelet negre (D.O. Terra Alta)
Aigua mineral o refresc
Café o infusió



JAVIER MARISCAL

PRIMER PLAT (per picar)

Pernil de gla de Salamanca

Pa de coca amb tomàquet

Royal de foie amb poma al Pedro Ximénez i cruixent de pols de blat de moro torrat

Calamarcets (xipirons) a l'andalusa

Cloïsses al vapor

SEGON PLAT (a escollir)

Arròs melós de cua de toro

Arròs caldós del 'senyoret'

Suquet de rap amb cloïsses i gambes

Entrecot de vedella amb guarnició

POSTRE (a escollir)

Torrija d'horxata amb gelat de vainilla

Trufes casolanes artesanes

Taronges preparades amb canyella i calvados

BEGUDES

Anima blanc (D.O. Costers del Segre)

Ramón Bilbao negre criança (D.O.Ca. La Rioja)

Aigua o refresc

Café o infusió



LOS BORGIA

PRIMER PLAT (per picar)

Pernil de gla de Salamanca

Pa de coca amb tomàquet

Torrada de sardina fumada amb salsa picant i porro cruixent

'La caixa dels fregits': croquetes, calamarsons i caçó

Cloïsses a la marinera

SEGON PLAT (a escollir)

Paella de mar i muntanya

Paella Parellada de gambes i rap (tot pelat)

Caldereta d'arròs amb llamàntol (mín. 2 pers., per parell)

Orada a la sal

Filet de vedella amb guarnició

POSTRE (a escollir)

Surtit de pastissos i fruites amb xocolata

Fruita fresca

+

Copa de benvinguda

BEGUDES

Albariño Mar de Frades blanc (D.O. Rías Baixas)

Viña Pomal negre reserva (D.O.Ca. La Rioja)

Aigua mineral o refresc

Café o infusió



'XICOTETS'

Nens fins els 12 anys

PLATS (a escollir)

Macarrons a la bolonyesa

Croquetes casolanes de pollastre 4 unt.

Canelons rostit amb beixamel

Fingers de pollastre amb patates

Hamburguesa de vedella amb guarnició

Paella de pollastre

POSTRE (a escollir)

Bola de gelat o sorbet

Pastel casolà de xocolata i gerds

BEGUDES

Aigua

Refresc

1 plat + postre

2 plats + postre

Condicions generals de les reserves

Aquests menús són vàlids per a grups a partir de 8 persones.

- En un mateix grup no es podran combinar diferents menús.
- Qualsevol plat de menús d'import inferior es pot substituir en menús d'import superior.
- En cas de voler modificar qualsevol plat, contacteu amb nosaltres per estudiar el menú restant.
- També es poden elaborar menús a mida, a gust del client.
- Caldrà que ens notifiquin els segons plats amb 48 hores d'antelació.
- El nombre de comensals podrà disminuir fins a 24 hores abans de la cita reservada. Si es fa després o en el moment d'arribar al restaurant, s'haurà d'abonar l'import íntegre de les places reservades.
- Es demanarà el 25% de l'import per avançat en dies normals. En cas que sigui una data assenyalada (festiu o celebració especial) o es requereixi l'ús d'un saló o menjador complet aquest import haurà de ser del 50% *.
- En cas d'exclusivitat del local, s'haurà d'abonar amb antelació el 100% de la factura.
- El cobrament de la paga i senyal, com del compte final al restaurant s'haurà de fer amb pagament únic i en cap cas es podrà realitzar el pagament de forma unitària per comensal.

* Aquesta paga i senyal es podrà fer efectiva directament al local, amb targeta de crèdit, efectiu, bizum o a través de transferència bancària. Aquest import es restarà de la factura final del menjar o sopar. La totalitat del compte, en qualsevol cas, haurà de ser liquidat en finalitzar el dinar o sopar. En cas de no poder-se pagar en aquell moment, el pagament per avançat ha de ser del 100%. En cas de no rebre l'import en concepte de confirmació, L'Arrosseria Xàtiva es reserva el dret de no acceptar la reserva.

- Es comptabilitza un aigua de ½ litre per persona, així com 1 ampolla de vi per a 3 persones (2 copes per persona aprox.) i es podrà canviar les 2 copes de vi per un refresc o una cervesa. Totes les ampolles que superin el nombre de comensals seran facturades a part, així com els refrescos, cerveses i licors de més.



ARROSSOS, PAELLES I CUINA MEDITERRÀNIA
MENÚS DE GRUP PER A EMPRESES I PARTICULARS
SERVICIO 'TAKE AWAY' (PER EMPORTAR)

L'Arrosseria Xàtiva Les Corts

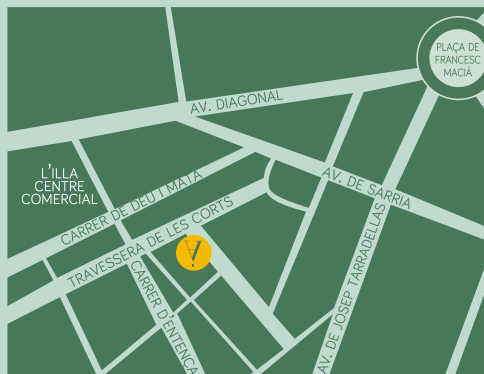
En el barri de Les Corts, a només dos minuts de l'avinguda Diagonal. Un local acollidor i comfortable (150 places), amb dos salons reservats (30 i 90 -espai- pax). Grups de 8 a 150 (tot el local). Completa carta de mercat i Mediterrània. Podrà gaudir de més de 25 varietats de Paellas i Arrossos al més pur estil valencià.

Menús a la carta (migdia i nit) per a tots els públics.

Disposa d'una terrassa exterior amb capacitat de fins a 30 comensals.



PAELLAS, AMANIDES, RISSOTTOS, CARNS, ARROSSOS, PEIXOS, MARISC



Horari de cuina

Cuina ininterrompuda:
12:30h a 23 / 23:30h (dissabte, diumenges
i vesperes de festiu).

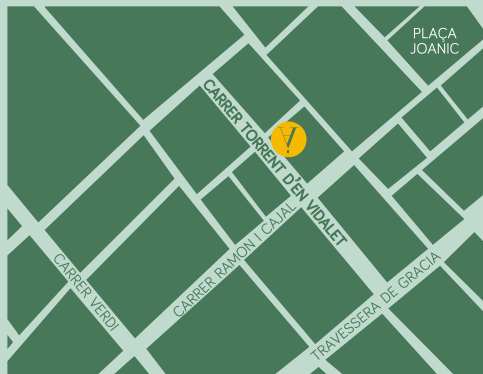
Obert els 365 dies i nits de l'any,
inclòs festius i diumenges.
Bordeus, 35. Les Corts - Barcelona
T (+34) 933 226 531
M (+34) 637 858 894
www.grupxativa.com
xativacorts@grupxativa.com

L'Arrosseria Xàtiva Gràcia

En el barri de Gràcia, a dos carrers de Verdi i de Travessera de Gràcia. Local acollidor i confortable (55 plaçes), possibilitat de grups (de 8 fins a 55 - tot el local). Podrà gaudir de més de 25 varietats de Paellas i Arrossos al més pur estil valencià. Completa Carta de Mercat i Mediterrània. Menús a la Carta (migdia i nit) per a totes els públics.



PAELLAS, AMANIDES, RISSOTTOS, CARNS, ARROSSOS, PEIXOS, MARISC



Horari de cuina

Cuina ininterrompuda:
12:30h a 23 / 23:30h (dissabte, diumenges
i vesperes de festiu).

Obert els 365 dies i nits de l'any,
inclòs festius i diumenges.
Torrent d'en Vidalet, 26. Gràcia - Barcelona
T (+34) 932 848 502
M (+34) 670 811 767
www.grupxativa.com
xativagràcia@grupxativa.com

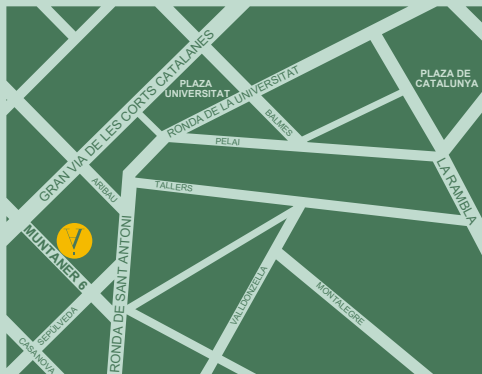
L'Arrosseria Xàtiva Sant Antoni

L'Arrosseria Xàtiva Sant Antoni, a cinc minuts de Plaça Universitat i deu de Pça Catalunya, és un restaurant especialitzat en arrossos i paelles amb més de 25 varietats que es poden degustar directament de la paella amb cullera de fusta i en racions individuals, cuinades amb aigua de mar, arròs artesà do València, ingredients frescos i ecològics, amb opcions per a diverses intoleràncies.

El local té una capacitat interior de fins a 90 comensals i 30 a la terrassa exterior.



PAELLAS, AMANIDES, RISSOTTOS, CARNS, ARROSSOS, PEIXOS, MARISC



Horari de cuina

Cuina ininterrompuda:
12:30h a 23 / 23:30h (dissabte, diumenges
i vesperes de festiu).

Obert els 365 dies i nits de l'any,
inclòs festius i diumenges.
Muntaner, 6. Sant Antoni - Barcelona
T (+34) 934 195 897
M (+34) 637 859 374
www.grupxativa.com
xativasantantoni@grupxativa.com





GRUP XÀTIVA

S I N C E 2 0 0 1

Per a més informació:

reserves@grupxativa.com | T (+34) 933 221 058 | www.grupxativa.com

